

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和6年11月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年9月18日現在

日 曜	区 分	弁 当	炊 飯	献 立 名	使 用 材 料 名				① 検食後	②	③	提 供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
1 金	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				さけの味噌焼き	砂糖、ごま油、サラダ油	さけ、味噌	白ごま	みりん、酒				
				キャベツときゅうりのナムル	ごま油		キャベツ、人参、きゅうり	中華スープの素、塩、醤油				
				わかめとえのきのすまし汁		わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、醤油、だし昆布、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（源氏パイ）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								
2 土	午前			★フルーツゼリー（りんご）								
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）							
				フルーツゼリー（もも）		フルーツゼリー（もも）						
5 火	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			ごはん	米							
				はんぺんと野菜の旨煮	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、生揚げ、豚平	人参、大根、糸こんにゃく	醤油、酒、削り節、だし昆布				
				玉ねぎとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	玉ねぎ、えのきたけ	削り節、だし昆布				
				みかん		みかん						
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（古代米せんべい）（2枚）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
6 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			醤油ラーメン	中華そば、ごま油、砂糖	チキンハム、わかめ	キャベツ、コーンホール缶、ねぎ	醤油、中華スープの素、塩				
				白菜のごま和え	砂糖		白菜、ほうれん草、人参、白ごま	醤油				
				★フルーツゼリー（りんご）			フルーツゼリー（りんご）					
	午後			野菜ジュース（白ぶどう＆ほうれん草）			野菜ジュース（白ぶどう＆ほうれん草）					
				菓子（さくっとあられ）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								

【B】令和6年11月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
7 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				ボンキンスープ	じゃが芋、サラダ油	鶏挽、かまぼこ	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、ねぎ	コンソメスープの素、塩				
				切干大根のサラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング	チキンハム	きゅうり、切干大根、白ごま	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ハッピーターン）								
	延長			お茶								
				菓子（ライスクッキー（いちご））								
	8 金	午前			□牛乳 □お茶							
黄桃缶												
昼食				ごはん	米							
				あじの香味焼き	片栗粉、サラダ油	あじ	にんにく	醤油、酒				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
				豆腐と人参のすまし汁		豆腐、わかめ	ねぎ、人参	削り節、醤油、だし昆布、塩				
午後				□牛乳 □お茶								
				菓子（味しらべ）								
延長				お茶								
				菓子（ぱりぱりパンブキン）								
9 土	午前			★フルーツゼリー（りんご）								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー（ぶどう）			フルーツゼリー（ぶどう）					
11 月	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				麻婆豆腐	サラダ油、片栗粉、砂糖、ごま油	豆腐、豚挽、味噌	ねぎ、人参、生姜	醤油、酒、中華スープの素				
				酢和え	砂糖、春雨		きゅうり、もやし、人参	酢、塩				
				野菜ジュース（野菜生活）			野菜ジュース（野菜生活）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ほしたべよ）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								

]クラス[]

【B】 令和6年11月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
12 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			★ごはん	米							
				鶏肉のケチャップ炒め	砂糖、サラダ油	若鶏	玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参	トマトケチャップ、醤油、カレー粉、酒				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ポテトフライ	じゃが芋、サラダ油			塩				
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												
13 水	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（ふんわりソフトせん）								
	昼食			和風カレーうどん	白玉うどん、片栗粉、サラダ油	豚平、油揚げ	玉ねぎ、人参、ねぎ	カレールー、削り節、醤油、だし昆布、塩				
				ほうれん草のごま和え	砂糖		ほうれん草、人参、白ごま	醤油				
				★野菜ジュース（野菜生活）			野菜ジュース（野菜生活）					
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆五平餅	米、砂糖	赤味噌	白ごま	みりん				
	延長			お茶								
菓子（ライスクッキー（いちご））												
14 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				★白身魚の塩焼き	サラダ油	ホキ		塩、酒				
				マカロニサラダ	フエツクマヨネーズドレッシング、マカロニ（フジッリ）（グルテンフリー）	ツナ	きゅうり、人参	塩				
				キャベツと玉ねぎのスープ		ウインナー	キャベツ、玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ミレービスケット）								
延長			お茶									
			菓子（ぱりぱりパンブキン）									
15 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ツナとわかめの混ぜごはん	米	ツナ	人参、白ごま	みりん、醤油、わかめご飯の素、塩				
				豚汁	里芋、サラダ油	豆腐、豚平、赤味噌	玉ねぎ、大根、人参、ごぼう、ねぎ					
				みかん			みかん					
	午後			□牛乳 □お茶								
				洋菓子（クレープ（いちご））								
	延長			お茶								
菓子（おにぎりせんべい・塩）												

【B】(幼児)対応区分[] 園児氏名[] クラス[]

【B】令和6年11月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
16 土	午前			★フルーツゼリー（りんご）								
	昼食			おにぎり（鮭・鮭）	おにぎり（鮭・鮭）							
				やさいゼリー			やさいゼリー					
18 月	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			ごはん	米							
				三色青椒肉絲	サラダ油、ごま油、砂糖、片栗粉	豚平	黄ピーマン、赤ピーマン、ピーマン、人参、たけのこ、生姜	醤油、酒、塩				
				玉ねぎと人参の味噌汁		味噌	玉ねぎ、人参、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ソフトサラダ）								
	延長			お茶								
				菓子（おせんべいしょうゆ味）								
19 火	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				大豆の五目煮	砂糖、サラダ油	大豆、豚挽、油揚げ、ひじき	糸こんにゃく、人参、ごぼう	醤油、削り節、だし昆布				
				大根と油揚げの味噌汁		味噌、油揚げ、わかめ	大根	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆ふかし芋	さつま芋			塩				
	延長			お茶								
				菓子（ラISKッキー（いちご））								
20 水	午前			□牛乳 □お茶								
				黄桃缶								
	昼食			天ぷらうどん	白玉うどん、さつま芋、片栗粉、上新粉、サラダ油	若鶏、むきえび	玉ねぎ、人参、ねぎ	醤油、削り節、だし昆布、みりん、塩				
				ごまだれサラダ	砂糖		もやし、人参、きゅうり、キャベツ、生姜、白ごま	醤油、酢、塩				
				やさいゼリー			やさいゼリー					
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（アスパラガスビスケット）								
	延長			お茶								
				菓子（ぱりぱりパンプキン）								

〕園児氏名〔

大府市公私立保育園
令和6年9月18日現在

※保護者確認サイン
[]

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
21 木	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				ハンバーグ	米粉（パン粉）、砂糖、サラダ油	豚挽、豆乳	玉ねぎ	トマトケチャップ、ソース、塩				
				付け合せ			キャベツ、人参、パセリ	ソース				
				野菜スープ			玉ねぎ、人参、パセリ	コンソメスープの素、塩				
	午後			★お茶								
				★菓子（古代米せんべい）（2枚）								
延長			お茶									
			菓子（おにぎりせんべい・塩）									
22 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			ごはん	米							
				鮭のタルタルソース焼き	タルタルソース（ノンエッグ）	さけ	パセリ	酒、塩				
				キャベツとコーンの炒め物	サラダ油		キャベツ、コーンホール缶	塩				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（あげせんべい）								
延長			お茶									
			菓子（じゃがあられ）									
25 月	午前			□牛乳 □お茶								
				菓子（おこさませんべい）								
	昼食			ごはん	米							
				おでん	里芋、砂糖、サラダ油	はんぺん、厚揚げ、赤味噌、豚挽	大根、人参、白ごま	醤油、削り節、だし昆布、塩				
				ごま和え	砂糖		もやし、きゅうり、人参、白ごま	醤油、塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				菓子（ハッピーターン）								
	延長			お茶								
菓子（おせんべいしょうゆ味）												
26 火	午前			□牛乳 □お茶								
				オレンジ								
	昼食			★ごはん	米							
				米粉のハヤシシチュー	じゃが芋、サラダ油	豚平	玉ねぎ、ブロッコリー、人参	米粉のハヤシシチュー、コンソメスープの素、塩				
				野菜サラダ	ノンエッグマヨネーズドレッシング		キャベツ、きゅうり、人参、コーンホール缶	塩				
	午後			□牛乳 □お茶								
				◆アップルケーキ	米粉パウダー（パンケーキ用）、サラダ油、砂糖	豆乳	りんご					
	延長			お茶								
菓子（ライスクッキー（いちご））												

]クラス[

【B】令和6年11月分アレルギー対応献立表

※保護者確認サイン
[]

大府市公私立保育園
令和6年9月18日現在

日曜	区分	弁当	炊飯	献立名	使用材料名				① 検食後	②	③	提供
					黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他・調味料				
					熱や力となるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子をよくするもの					
27 水	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			メキシコ風ピラフ	米、サラダ油	むきえび、ウインナー	玉ねぎ、ピーマン、人参	トマトケチャップ、コンソメスープの素、酒、カレー粉、塩				
				コーンスープ			玉ねぎ、人参、コーンホール缶、パセリ	コンソメスープの素、塩				
				みかん			みかん					
	午後			□牛乳 □お茶								
				★和菓子(紅白まんじゅう)(白)								
	延長			お茶								
				菓子（ばりばりパンブキン）								
28 木	午前			□牛乳 □お茶								
				みかん缶								
	昼食			ごはん	米							
				筑前煮	里芋、砂糖、サラダ油	若鶏、ちくわ	大根、糸こんにゃく、人参、ごぼう、干しいたけ	醤油、削り節、だし昆布				
				わかめとえのきの味噌汁		味噌、わかめ	えのきたけ、ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（えびちび）								
	延長			お茶								
				菓子（おにぎりせんべい・塩）								
29 金	午前			□牛乳 □お茶								
				バナナ								
	昼食			大根とさんまの炊き込みごはん	米、サラダ油	さんま(味付)	大根、生姜	酒、醤油				
				拌三絲	春雨、砂糖、ごま油、サラダ油	チキンハム	きゅうり、人参	醤油、酢				
				豆腐とねぎの味噌汁		豆腐、味噌、わかめ	ねぎ	削り節、だし昆布				
	午後			□牛乳 □お茶								
				★菓子（ほしたべよ）								
	延長			お茶								
				菓子（じゃがあられ）								
30 土	午前			★フルーツゼリー（りんご）								
	昼食			いなり寿司	いなり寿司							
				フルーツゼリー（みかん）		フルーツゼリー（みかん）						